

УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ
 Детский сад № 4 «Светлячок»
 Дючкова А.Н.
 21.03.2017г. приказ № 65

Пирожки печеные из дрожжевого теста (простые) № 454

Наименование блюда: Пирожки печеные из дрожжевого теста (простые)

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 454

Вид обработки: **Запеченные**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 70 грамм нетто/на 70 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто дрожжевое (для простых пирожков) № 453	-	54,6	-	54,6
Мука пшеничная	1,62	1,62	1,62	1,62
Фарш мясной с луком № 497	-	23,8	-	23,8
или Фарш мясной с рисом № 498	-	23,8	-	23,8
или Фарш морковный № 499	-	23,8	-	23,8
или Фарш морковный с яйцом № 500	-	23,8	-	23,8
или Фарш морковный с рисом № 501	-	23,8	-	23,8
или Фарш рисовый с яйцом № 502	-	23,8	-	23,8
или Фарш картофельный с луком № 503	-	23,8	-	23,8
или Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников) № 504	-	23,8	-	23,8
или Фарш яблочный № 506	-	23,8	-	23,8
или Фарш вишневый № 507	-	23,8	-	23,8
или Фарш морковный с изюмом № 508	-	23,8	-	23,8
или Фарш из кураги № 509	-	23,8	-	23,8
или Фарш из свежих абрикосов № 510	-	23,8	-	23,8
или Повидло	23,52	23,52	23,52	23,52
или Джем	23,38	23,38	23,38	23,38
Масло растительное	0,24	0,24	0,24	0,24
Яйцо	1,4	1,4	1,4	1,4

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 70 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 70 грамм блюда
Белки, г	8,82	8,82
Жиры, г	3,99	3,99
Углеводы, г	25,41	25,41
Калорийность, ккал	172,2	172,2
В1, мг	0,084	0,084
В2, мг	0,07	0,07
С, мг	0,07	0,07
Са, мг	14,98	14,98
Fe, мг	0,994	0,994

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой

стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (39, 58, 64, 43 и 22 г, соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (морковный, рисовый с яйцом, мясной с луком и др.), повидло или джем (по 17, 25, 45, 25 г на пирожок) и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С в течение 8-10 мин. Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста



Тесто дрожжевое (для простых пирожков) № 453а

Наименование блюда: **Тесто дрожжевое (для простых пирожков)**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 453а

Вид обработки: **Без обработки**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 70/54,6 грамм нетто/на 70/54,6 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	45,58/34,56	45,58/34,56	45,58/34,56	45,58/34,56
Сахар	3,17/2,47	3,17/2,47	3,17/2,47	3,17/2,47
Масло растительное	1,37/1,04	1,37/1,04	1,37/1,04	1,37/1,04
Соль пищевая йодированная	0,72/0,55	0,72/0,55	0,72/0,55	0,72/0,55
Дрожжи прессованные	1,37/1,06	1,37/1,06	1,37/1,06	1,37/1,06
Молоко	21,6/16,38	21,6/16,38	21,6/16,38	21,6/16,38
Яйцо	3,38/2,63	3,38/2,63	3,38/2,63	3,38/2,63

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 70/54,6 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 70/54,6 грамм блюда
Белки, г	5,011/3,8	5,011/3,8
Жиры, г	1,75/1,329	1,75/1,329
Углеводы, г	34,51/26,17	34,51/26,17
Калорийность, ккал	173,592/131,804	173,592/131,804
В1, мг	0,122/0,093	0,122/0,093
В2, мг	0,043/0,033	0,043/0,033
С, мг	0	0
Са, мг	15,177/11,51	15,177/11,51
Fe, мг	1,03/0,781	1,03/0,781

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Требования к качеству

Внешний вид: тесто пышное, хорошо промешано

Консистенция: равномерно пористая, эластичная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого дрожжевого теста

Запах: сырого дрожжевого теста



Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников) № 504

Наименование блюда: **Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников)**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 504

Вид обработки: **Без обработки**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутьяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 23,8 грамм нетто/на 23,8 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	21,78	21,56	21,78	21,56
Яйцо	0,95	0,95	0,95	0,95
Сахар	1,19	1,19	1,19	1,19
Мука пшеничная	0,95	0,95	0,95	0,95
Ванилин	0,002	0,002	0,002	0,002

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 23,8 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 23,8 грамм блюда
Белки, г	4,063	4,063
Жиры, г	2,063	2,063
Углеводы, г	2,444	2,444
Калорийность, ккал	44,577	44,577
В1, мг	0,012	0,012
В2, мг	0,062	0,062
С, мг	0,055	0,055
Са, мг	36,15	36,15
Fe, мг	0,133	0,133

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Творог протирают, добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают. Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога **Запах:** творога, продуктов, входящих в состав фарша